QUEEN'S ISETAN

2021年
秋・冬号
保存版

商品お渡し期間
12/19(日)まで

お寿司のご予約

お寿司買うならご予約で!

お寿司ご予約特典

クイーンズ伊勢丹カードポイント 全商品ポイント **10倍**（通常200円〈本体〉で1ポイントのところ200円〈本体〉で10ポイント!）

エムアイポイント 全商品ポイント **5倍**（通常100円〈本体〉で1ポイントのところ100円〈本体〉で5ポイント!）

さらに!

早期ご予約特典
税込3,000円以上のご予約&1週間以上前のご予約で +100ポイント

例	日曜日のご注文
翌土曜日のお渡し	○
翌金曜日のお渡し	×

平日お渡し特典
税込3,000円以上のご予約&平日のお渡しで +100ポイント

焼肉・お寿司の合算でもポイント付与の対象となります。※クイーンズ伊勢丹カードとエムアイカードは併用できません。

※ポイント付与は1商品ごとの算出となります。詳しくは係員までご確認ください。

事前予約で待たずに受け取り

店頭でも お電話でも ご予約承ります。

TAKE OUT
お渡し日の前日16時までにご注文ください。

詳しくはサービスカウンター（カスタマーサービス）係員にお申し付けください。

お寿司ご注文の流れ

① 店頭またはお電話にて「お寿司の予約希望」とお伝えください。
※お渡し日の前日16時までにご注文ください。
※ご注文店舗のお間違いのないようお願いします。

② 以下のご注文内容をお伝えください。
□商品ナンバー □受け取り希望日時 □お名前 □ご連絡先 □レジ袋
□おはし・しょうゆ・わさび・ガリ・おしぼりの必要数

③ 当日の商品受け取りは注文された店舗のサービスカウンター（カスタマーサービス）までお願いいたします。

④ お会計は商品受け取り時とさせていただきます。

ご注文後のキャンセル・変更につきましては、前日の16時までにお伝えください。

※詳しくはサービスカウンター（カスタマーサービス）係員にお申し付けください。
※大型連休・イベント・各種パーティー等、大量注文の際は、ご予約を承り出来ない場合がございます。また、店休日にはお渡しが出来ませんので、ご容赦ください。
※ポイントの付与にお時間をいただく場合がございます。

寿司担当に聞く!
寿司の話
オリーブハマチ・ぶり編

食べる前に見る動画

中の人の「中野さん」、こだわりを解説中!

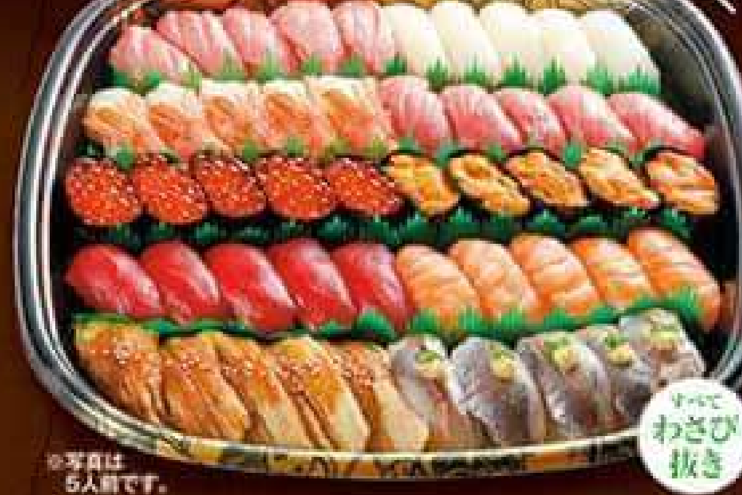
お寿司・お惣菜ご予約メニュー対象店舗

営業時間 あさ10時▶よる10時まで			営業時間 あさ9時30分▶よる9時まで
笹塚店 ☎03-3485-1251	武蔵境店（nonowa武蔵境） ☎0422-50-3201	石神井公園店 ☎03-5910-2291	杉並桃井店 ☎03-5303-7811
小石川店 ☎03-5840-6231	目白店（トラッド目白1F） ☎03-5960-5411	白金高輪店 ☎03-5791-2181	
国分寺店 ☎042-401-0639	新高円寺店 ☎03-3318-9900	本八幡店（シャポー本八幡1F） ☎047-302-8070	

国産 生本まぐろ

肉質や脂の乗りが良く、濃厚なうまみを味わえます。

—3つのこだわり—
1. 国産の生本まぐろ使用。冷凍せずに店舗へ。（長崎県産または和歌山県産）
2. 鮮度と品質にこだわり、毎日仕入れ。
3. 販売する分だけ切りつけるので、鮮度抜群。

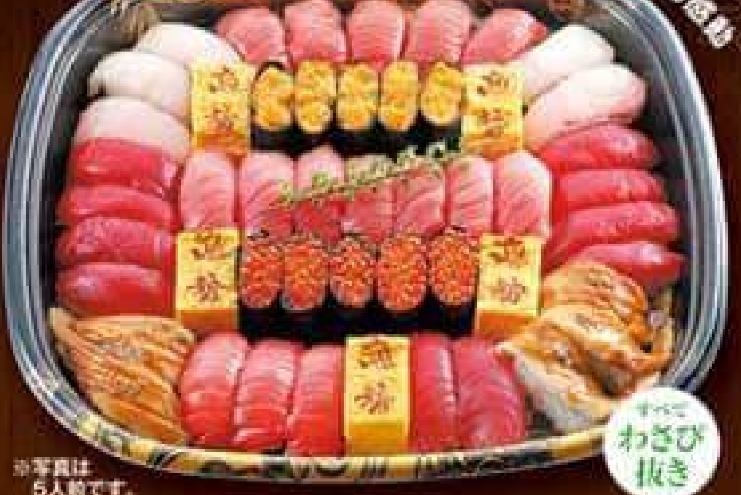


※写真は5人前です。

国産生本まぐろ使用!にぎり寿司（初音）

国産生本まぐろ（大とろ・中とろ・赤身）、赤海老、アジ、煮穴子、いくら、うに、サーモン、いか

	内容	本体	税込
1	5人前（50貫）	6,900円	税込7,452円
2	4人前（40貫）	5,520円	税込5,962円
3	3人前（30貫）	4,140円	税込4,472円
4	2人前（20貫）	2,760円	税込2,981円
5	1人前（10貫）	1,380円	税込1,491円



※写真は5人前です。

国産生本まぐろたっぷり!贅沢にぎり寿司

国産生本まぐろ（中とろ・赤身）、オリーブハマチ（またはオリーブぶり）、煮穴子、いくら軍艦、生うに軍艦、厚焼玉子

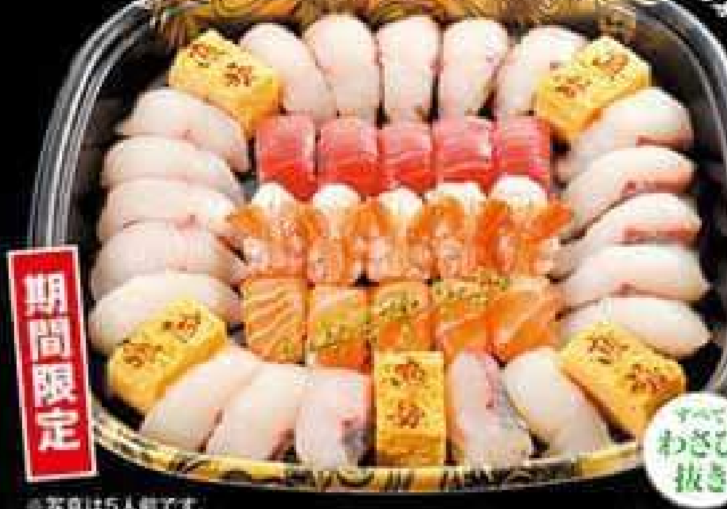
	内容	本体	税込
6	5人前（45貫 厚焼玉子5個）	8,900円	税込9,612円
7	4人前（36貫 厚焼玉子4個）	7,120円	税込7,690円
8	3人前（27貫 厚焼玉子3個）	5,340円	税込5,768円
9	2人前（18貫 厚焼玉子2個）	3,560円	税込3,845円
10	1人前（9貫 厚焼玉子1個）	1,780円	税込1,923円

香川県産 オリーブハマチ

（季節によりぶりに変更となる場合がございます。）

さっぱりとした脂、弾力のある歯ごたえを味わえます。

—3つのこだわり—
1. 香川県の特産ブランド
2. 生産・販売・商標にいたるまで徹底管理
3. エサに"オリーブの葉"の粉末を使用し、さっぱりとした味わい

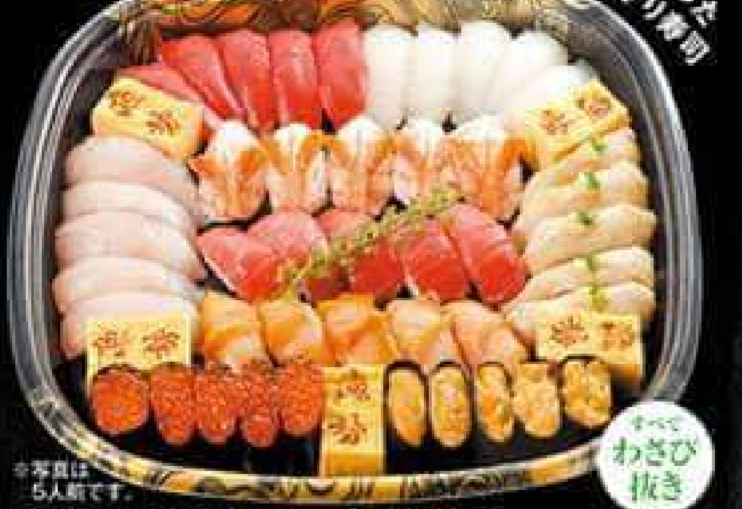


※写真は5人前です。

オリーブハマチたっぷり!贅沢にぎり寿司

オリーブハマチ（またはオリーブぶり）、国産生本まぐろ（中とろ）、サーモン、赤海老、厚焼玉子

	内容	本体	税込
11	5人前（35貫 厚焼玉子5個）	6,400円	税込6,912円
12	4人前（28貫 厚焼玉子4個）	5,120円	税込5,530円
13	3人前（21貫 厚焼玉子3個）	3,840円	税込4,148円
14	2人前（14貫 厚焼玉子2個）	2,560円	税込2,765円
15	1人前（7貫 厚焼玉子1個）	1,280円	税込1,383円



※写真は5人前です。

市場にぎり寿司 魚勢（舞）

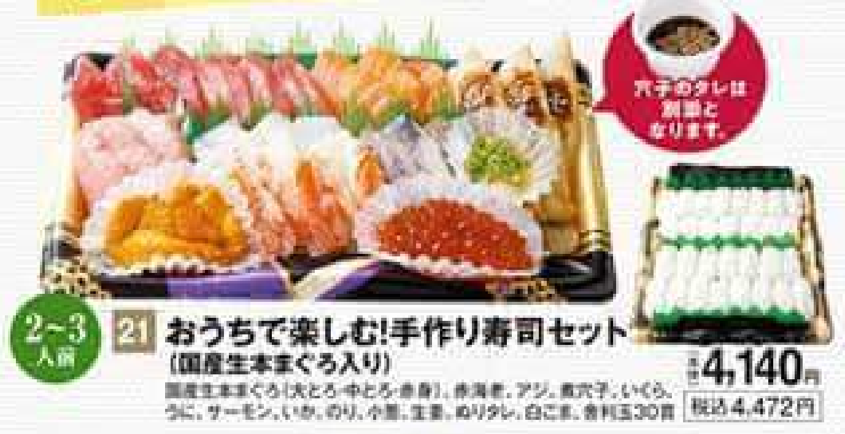
国産生本まぐろ（中とろ・赤身）、真鯛、オリーブハマチ（またはオリーブぶり）、赤海老、炙りのどぐろ、赤貝、いくら軍艦、生うに軍艦、厚焼玉子

	内容	本体	税込
16	5人前（45貫 厚焼玉子5個）	7,900円	税込8,532円
17	4人前（36貫 厚焼玉子4個）	6,320円	税込6,826円
18	3人前（27貫 厚焼玉子3個）	4,740円	税込5,120円
19	2人前（18貫 厚焼玉子2個）	3,160円	税込3,413円
20	1人前（9貫 厚焼玉子1個）	1,580円	税込1,707円

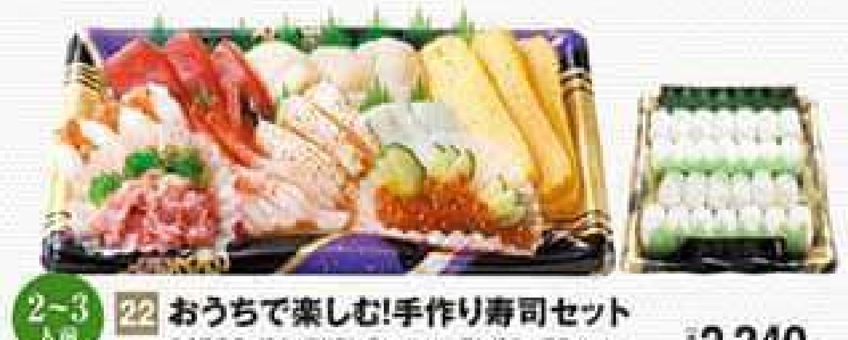
※入荷状況により、産地・ネタが変更となる場合がございます。また、トレーの色・柄が異なる場合がございますので、ご容赦ください。

家族で盛り上がろう! 手作りお寿司

手作りお寿司をお手軽にお楽しみいただけます。


穴子のタレは別添となります。

2~3人前
21 おうちで楽しむ!手作り寿司セット（国産生本まぐろ入り）
国産生本まぐろ（大とろ・中とろ・赤身）、赤海老、アジ、煮穴子、いくら、うに、サーモン、いか、のり、小葉、生姜、ぬりタレ、白ごま、香料玉30貫
本体4,140円 税込4,472円



2~3人前
22 おうちで楽しむ!手作り寿司セット
まぐろ赤身、帆立、アトランティックサーモン焼きハラス、いか、甘えび、海老、いくら、ねぎとろ、玉子、のり、小葉、きゅうり、香料玉27貫
本体2,340円 税込2,528円

23 本まぐろたっぷり寿司種セット
地中海産本まぐろ中とろ・ねぎとろ・真鯛・サーモン・帆立
1パック 本体2,380円 税込2,571円

24 海鮮ちらし寿司・海鮮丼用セット（ちらし寿司2～3人前または海鮮丼2人前）
めばちまぐろ赤身・真鯛・サーモン・厚焼き玉子・刻みあなご
1パック 本体1,280円 税込1,383円

※21・24は国分寺店では対象外とさせていただきます。また、こちらの商品はネタのみのセットとなります。
※酢飯をご希望のお客さまは、別途ご注文いただけます。ご予約の際、お申し付けください。
※市場がお休みの際は、翌日のお渡しができない場合がございます。予めご了承ください。

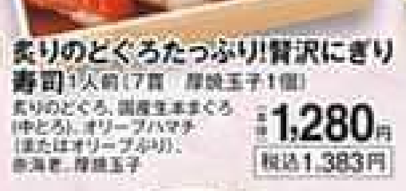
ランチや少人数に丁度いい

すべてわさび抜き

25 にぎり寿司（花宴） 1人前（9貫）
まぐろ赤身、帆立、アトランティックサーモン焼きハラス、いか、甘えび、海老、いくら軍艦、ねぎとろ軍艦、玉子
本体780円 税込843円

26 炙りのどぐろたっぷり!贅沢にぎり寿司 1人前（7貫 厚焼玉子1個）
炙りのどぐろ、国産生本まぐろ（中とろ）、オリーブハマチ（またはオリーブぶり）、赤海老、厚焼玉子
本体1,280円 税込1,383円

27 藻塩で味わう!にぎり寿司 1人前（6貫）
炙りのどぐろ、真鯛、帆立、つぶ貝、オリーブハマチ（またはオリーブぶり）、赤海老
本体680円 税込735円



28 手まり寿司 1人前
とびっこ、サーモンチーズ、ねぎとろ、ダイスサーモン、真鯛、まぐろ赤身、サーモン、海老
本体680円 税込735円

29 クリームチーズ仕立ての海鮮アボカド丼 1人前
アボカド、サーモンチーズ、まぐろ赤身、海老、いか、とびっこ
本体698円 税込754円

QUEEN'S ISETAN DELICA クイーンズ伊勢丹のお惣菜

たっぷりと生姜を使用! あとひく旨さに仕上げました。
30 生姜きわだつ!もも唐揚げ 1パック（8個入） 本体700円 税込756円

塩こうじでお肉の旨味とコクを引き出しました。
31 つくば鶏塩こうじ竜田揚げ 1パック（8個入） 本体500円 税込540円

レモンの爽やかな酸味と隠し味のからしで後味すっきり。
32 柑橘香る!ぷりぷり!大海老マヨソース 1パック（5尾入） 本体598円 税込646円

豆板醤の辛みと香味野菜の旨味が特長の濃厚チリソース。
33 プリプリ食感!大海老チリソース 1パック（5尾入） 本体598円 税込646円

パリパリ食感!8品目の具材入り。
34 パリパリ春巻 1パック（5本入） 本体258円 税込279円

みんな大好き! 甘めのソースで仕上げました。
35 たこ焼き 1パック（6個入） 本体298円 税込322円

●広告掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。●カタログ掲載写真はイメージです。

QUEEN'S ISETAN
2021年 秋・冬号 保存版

商品お渡し期間 12/19(日)まで

焼肉 ご予約メニュー

ご予約特典

クイーンズ伊勢丹カードポイント 全商品ポイント **10倍**（通常200円〈本体〉で1ポイントのところ200円〈本体〉で10ポイント!）

エムアイポイント 全商品ポイント **5倍**（通常100円〈本体〉で1ポイントのところ100円〈本体〉で5ポイント!）

さらに!

早期ご予約特典
税込3,000円以上のご予約&1週間以上前のご予約で +100ポイント

例	日曜日のご注文
翌土曜日のお渡し	○
翌金曜日のお渡し	×

平日お渡し特典
税込3,000円以上のご予約&平日のお渡しで +100ポイント

焼肉・お寿司の合算でもポイント付与の対象となります。※クイーンズ伊勢丹カードとエムアイカードは併用できません。

※ポイント付与は1商品ごとの算出となります。詳しくは係員までご確認ください。

事前予約で待たずに受け取り

店頭でも お電話でも ご予約承ります。

TAKE OUT
お渡し日の前日16時までにご注文ください。

詳しくはサービスカウンター（カスタマーサービス）係員にお申し付けください。

焼肉メニューご注文の流れ

① 店頭またはお電話にて「焼肉メニューの予約希望」とお伝えください。
※お渡し日の前日16時までにご注文ください。
※ご注文店舗のお間違いのないようお願いします。

② 以下のご注文内容をお伝えください。
□商品ナンバー □受け取り希望日時 □お名前 □ご連絡先 □レジ袋

③ 当日の商品受け取りは注文された店舗のサービスカウンター（カスタマーサービス）までお願いいたします。

④ お会計は商品受け取り時とさせていただきます。

ご注文後のキャンセル・変更につきましては、前日の16時までにお伝えください。

※詳しくはサービスカウンター（カスタマーサービス）係員にお申し付けください。
※大型連休・イベント・各種パーティー等、大量注文の際は、ご予約を承り出来ない場合がございます。また、店休日にはお渡しが出来ませんので、ご容赦ください。
※ポイントの付与にお時間をいただく場合がございます。

畜産担当に聞く!
焼肉の話
焼肉四天王盛り編

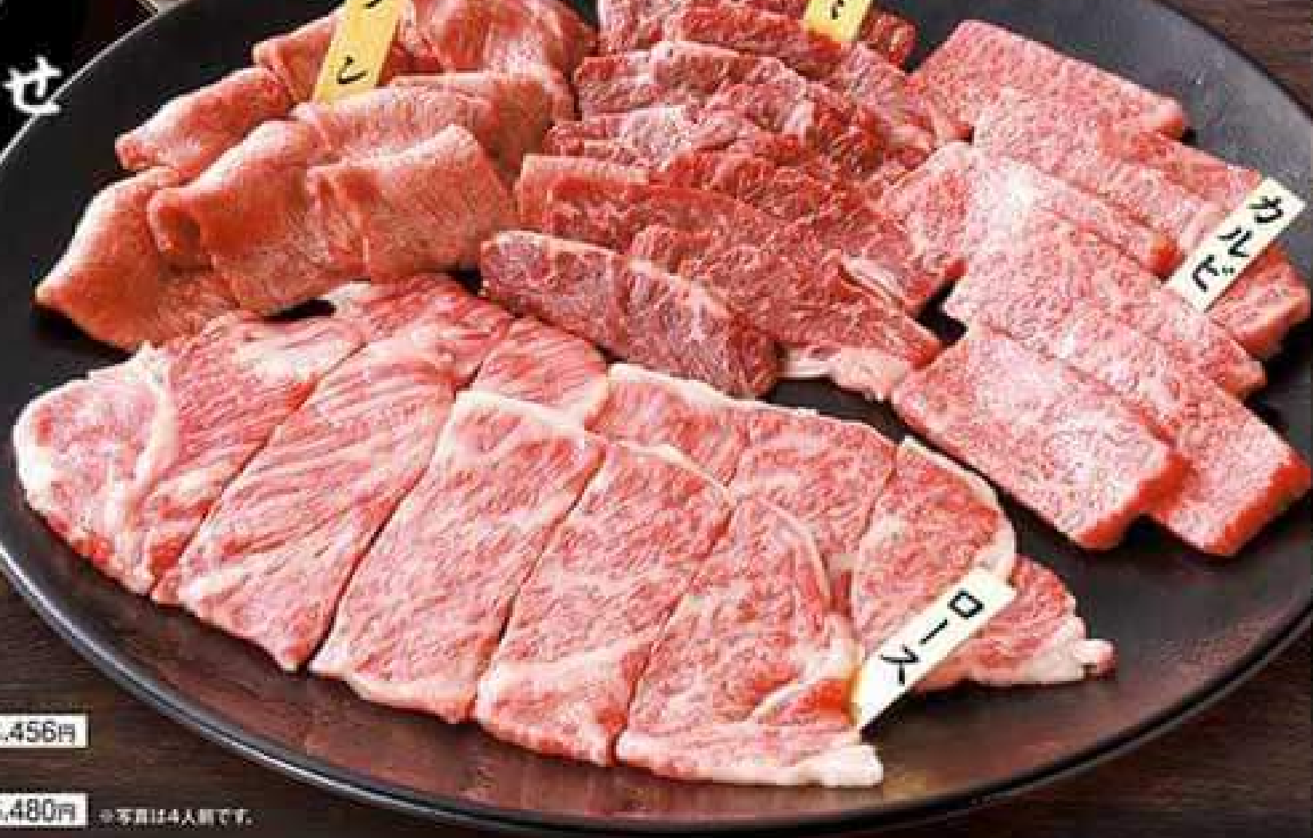
焼肉を食べる前に見ると美味しさ倍増??

畜産バイヤー解説動画公開中!

焼肉ご予約メニュー対象店舗

営業時間 あさ10時▶よる10時まで			営業時間 あさ9時30分▶よる9時まで
笹塚店 ☎03-3485-1251	武蔵境店（nonowa武蔵境） ☎0422-50-3201	石神井公園店 ☎03-5910-2291	杉並桃井店 ☎03-5303-7811
小石川店 ☎03-5840-6231	目白店（トラッド目白1F） ☎03-5960-5411	白金高輪店 ☎03-5791-2181	
国分寺店 ☎042-401-0639	新高円寺店 ☎03-3318-9900	本八幡店（シャポー本八幡1F） ☎047-302-8070	

おすすめ盛り合わせ



お客さまアンケートで選ばれた上位4品。黒毛和牛のロース、カルビとアメリカ産の牛タン、ハラミの4つの個性を一度に楽しめる盛り合わせです。

国産黒毛和牛・アメリカ産牛肉
クイーンズ焼肉 四天王盛り

	内容	本体	税込
1	2人前 280g	3,200円	税込3,456円
2	4人前 560g	6,000円	税込6,480円

※写真は4人前です。

1頭から少ししかとれない部位が入った盛り合わせ。部位は店舗スタッフにご確認ください。

国産黒毛和牛
希少部位入り焼肉盛り合わせ

	内容	本体	税込
3	2人前 200g	2,300円	税込2,484円
4	4人前 400g	4,500円	税込4,860円

※写真は4人前です。

当店自慢の黒毛和牛の盛り合わせ。霜降り肉と赤身肉の風味・旨味を是非食べ比べてみてください。

国産黒毛和牛
霜降り・赤身肉（もも又は肩）盛り合わせ

	内容	本体	税込
5	2人前 200g	2,200円	税込2,376円
6	4人前 400g	4,000円	税込4,320円

※写真は4人前です。

こだわりの単品メニュー

焼肉の王様。口どけのよい食感と濃厚で豊かな風味が味わえます。

7 国産黒毛和牛 **カルビ** 1人前 本体1,080円 税込1,167円

※写真は2人前です。

ヘルシーで赤身に詰まった旨味が堪能できます。

8 国産黒毛和牛 **赤身肉（もも又は肩）** 1人前 本体980円 税込1,059円

※写真は2人前です。
※1人前は100gとなります。

国産黒毛和牛 希少部位

1人前からご注文いただけます。

※一頭から取れる量が限られていますので、ご用意出来ない場合がございます。予めご了承ください。

もも肉で一番霜降りがある部位。脂がさっぱりしていて、とても柔らかいお肉です。

9 トモサンカク 1人前 本体1,300円 税込1,404円 ※写真は2人前です。

お尻のえくぼにかかる部位。霜降りと赤身が合わさっており、味・香り・ジューシーさと三拍子揃っているお肉です。

10 イチボ 1人前 本体1,300円 税込1,404円 ※写真は2人前です。

肩ロースの芯の部位。首に近い部位なので肉の旨みが強く、さらに霜降りの旨みも合わさった上質なお肉です。

11 ザブトン 1人前 本体1,300円 税込1,404円 ※写真は2人前です。

うで肉の一部で前脚上部にある部位。よく動かす部位なので、味は濃厚だが脂は少なくほどよい柔らかさが特徴です。

12 クリ 1人前 本体1,300円 税込1,404円 ※写真は2人前です。

肩肉の肩甲骨の内側にある部位。肩肉で一番霜降りのある独特な食感とあっさりとした脂の旨みが特徴です。

13 ミスジ 1人前 本体1,300円 税込1,404円 ※写真は2人前です。

※1人前は100gとなります。

ホルモンアラカルト

横隔膜の筋肉で、赤身が強く旨味があり、柔らかさの中にほどよく弾力のある食感が人気の部位。

14 アメリカ産牛肉 **ハラミ** ※写真は2人前です。 1人前 本体1,080円 税込1,167円

人気の牛タンの厚切り肉。タンの中でも特に柔らかいタン元を使用しております。

15 アメリカ産牛肉 **厚切り牛タン（タン元）** ※写真は2人前です。 1人前 本体1,280円 税込1,383円

焼肉では定番の牛タン。実は希少性が高く1頭から1kgしかとれない部位。ねぎ塩が一般的ですが、味噌タレもおススメです。

16 アメリカ産牛肉 **タン** ※写真は2人前です。 1人前 本体1,080円 税込1,167円

コリコリとした食感、歯ごたえ、弾力が特徴です。

17 アメリカ産牛肉 **ミノ（解凍）** ※写真は2人前です。 1人前 本体780円 税込843円

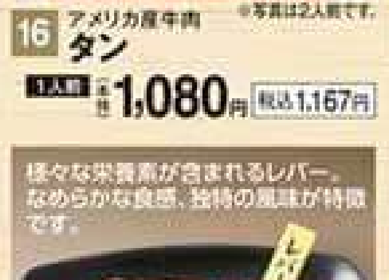
コラーゲン・ビタミンB2が豊富に含まれており、焼くとジューシーでプリプリした食感が楽しめます。

18 アメリカ産牛肉 **シマチョウ（解凍）** ※写真は2人前です。 1人前 本体780円 税込843円

第4胃の部位。プリプリとした食感と脂の甘みが楽しめます。

19 アメリカ産牛肉 **ギアラ（解凍）** ※写真は2人前です。 1人前 本体580円 税込627円

様々な栄養素が含まれるレバー。なめらかな食感、独特の風味が特徴です。



20 国産牛肉 **レバー（解凍）** ※写真は2人前です。 1人前 本体580円 税込627円

豚の旨味が味わえる部位で、弾力のある食感が楽しめます。

21 国産豚肉 **トントロ（解凍）** ※写真は2人前です。 1人前 本体300円 税込324円

※1人前は100gとなります。

一緒に食べて、さらにお肉も美味しく!

22～29の商品はポイントアップ対象外となります。
※店頭でも取り扱いがございます。

化学調味料不使用。焼肉には欠かせない名脇役。
22 クイーンズ伊勢丹オリジナル **白菜キムチ** 220g 本体480円 税込519円

沖縄シママースと胡麻油でコクのある味わいに仕上げました。
23 クイーンズ伊勢丹オリジナル **ナムルセット** 140g 本体398円 税込430円

色々な葉っぱに包んで召し上がれ!
24 ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD **茨城県土浦産 エコ作MIX レタス** 1袋 本体200円 税込216円
※時期により、一部内容が変更となる場合がございます。

おうちで食べられる本格冷麺! 焼肉との相性も◎。
25 小山製麺 **焼肉専門店 盛岡冷麺** 140g×2食入 本体420円 税込454円

りんご・バナナのピューレで濃厚な甘口。
26 クイーンズ伊勢丹オリジナル **焼肉のたれ 化学調味料不使用** 230g 本体350円 税込378円

レモン汁に溶かして食べるさっぱり焼肉。
27 にどん **焼肉 ザ・パンチ** 80g 本体398円 税込430円

メルロー主体ならではのサクランボとプラムを思わせるフルーティーなアロマ、繊細なタンニンで上品な1本です。グリルした肉料理と合わせたり、チーズと一緒にお楽しみください。
28 フランス コンテス・デュ・ボワ・ギヨーム

シトラスを思わせるフルーティな香りときめ細やかな泡立ちのさっぱりとした辛口。
29 イタリア モンタルト スプマンテ

各750ml 本体各1,000円 税込各1,100円

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

●広告掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。●カタログ掲載写真はイメージです。●店頭表示価格と異なる場合がございます。●個体差により、1枚の大きさが変わる場合がございます。